



latticini per tradizione

Contrada Parabuto - 97100 Ragusa (RG)

Tel: 0932 231024 | Cell: 338 9242838

E-mail: info@caseificiogurdanella.it | P.IVA 01551790882

NODINI DI MOZZARELLA

Normativa di Riferimento: Reg CE 853/04

Tipologia: Formaggio a Pasta Filata

Ingredienti: Latte Vaccino, caglio, sale, fermenti lattici

Forma e Caratteristiche del Prodotto: Forma di nodo, liscia e di colore bianco. La pasta è di colore bianco e di consistenza leggera. L'odore gradevole e il sapore dolce e delicato.

Pezzatura: 150 gr circa

Allergeni: Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

Modalità di Conservazione: In frigo a +4°/+6° C

Confezionamento: Confezionamento in vaschette con liquido di governo

Scadenza: 20 giorni

Ciclo Produttivo: i Nodini di Mozzarella del Caseificio “Giurdanella” si produce con latte intero di vacche di razze varie. Il latte di una o due mungiture viene fatto coagulare in una “tina”, assieme al caglio in pasta di agnello o capretto e ai fermenti lattici specifici, a una temperatura di circa 37°. Dopo circa 40 minuti si procede alla rottura della cagliata. La cagliata separata dal siero viene pressata e viene sistemata in un apposito piano, per 5 ore circa. Raggiunta la giusta acidità, la pasta viene tagliata e posta in acqua calda dove viene fatta filare e aggiunto il sale, modellata e posta nel liquido di governo dove viene fatta compattare e rassodare. In seguito viene posta nelle apposite vaschette idonea alle Normative che regolamentano le M.O.C.A. (Materiali a Contatto con gli Alimenti) e aggiunto il liquido di governo e sigillate nell'apposita sigillatrice a caldo. Avvenuto la sigillatura viene posta l'apposita etichetta di confezionamento dove vengono impresse le specifiche del prodotto (denominazione, lotto di produzione, ingredienti, scadenza ecc).